

Ephata

Anjou blanc

De la rencontre entre le chenin de vieilles vignes cinquantenaires et de la jarre en terre cuite, est né ce grand vin blanc. Un hommage à la terre et aux hommes qui la façonnent. Et maintenant, « ouvre-toi » !

Etiquette réalisée à partir d'une enluminure originale signée Amandine Lefebvre. luxetlumen.fr



Domaine du Clos de l'Élu
Thomas et Charlotte Carsin
Route de Bellevue
49190 St Aubin de Luigné
Tél : 02 41 78 39 97
chai@closdelelu.com
www.closdelelu.com

Cépage	Chenin
Terroir	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroirs des Gaudumaux et de l'Aiglerie
Roche-mère	Schiste gréseux et pierre carrée
Age des vignes	60 ans
Rendements	20 hl / ha
AOC	Anjou 13% vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Pressurage lent et fermentation en cuve (levures indigènes).
Elevage de 18 mois dont 12 en amphores (jarres en terre cuite de 140 l) puis 6 en cuve.

Notes de dégustation

Un vin cristallin d'une grande pureté aromatique. Un nez subtil dévoilant des arômes frais et fruits exotiques (ananas). En bouche, l'attaque est soyeuse et enveloppante puis s'étire sur des notes iodées. Un chenin à la structure presque tannique, élégant et atypique, un grand vin de gastronomie.

Pour l'apprécier

Une merveille sur un carpaccio de cabillaud ou de daurade vinaigrette chermoula (coriandre, menthe, citron, huile d'olive, ail, paprika). Plus généralement, sur des poissons, viandes blanches ou volaille cuisinées au citron... ou encore sur des plats exotiques. Laissez le charme opérer, Ephata fera le reste.

Vin disponible en magnum ou bouteille de 75 cl.

CLOS DE L'ÉLU